



El menú de hoy

Today's Menu

Entrantes

Alubias pochas con almejas en salsa verde

Pastel de pescado con salsa rosa

Pimientos rellenos de bacalao, emulsión de piquillos y crema de tinta de sepia

Tomate al corte con tartar de aguacate , bonito y vinagreta de tomate

Verduras con crema de coliflor y aceite de cebollino

Seguimos Plato principal Pescado

Lomo de bacalao confitado sobre crema de coliflor y emulsión de piquillos

Pescado del día a la plancha con vinagreta de tomate y patatas al horno

Chipirón en su tinta con arroz pilaw

A continuación Plato principal Carne

Carrillera de cerdo ibérico con puré de boniato y curry rojo

Cordero asado con ensalada

Taco de entrecot de vaca madurado con piquillos asados a leña y patatas

Finalizamos de postre

Torrija de brioche caramelizada

Milhojas de hojaldre

Tarta de queso con helado de vainilla

Fruta del tiempo preparada

35,00 € (IVA incluido)
Incluye bebida
Servicio de pan 1€

*Los platos indicados pueden tener
trazas de alérgenos . Las personas
que padezcan alergias o intolerancias
se ruega lo comuniquen a nuestro
personal de servicio.*





El menú de hoy

Today's Menu

Hasteko

Potxa-babarrunak txirlekin saltsa berdean

Arrain-pastela saltsa arrosarekin

Bakailaoz betetako piperrak, pikillo-emultsioa eta txoko-tintaren krema

Tomatea entsalada, aguakate- eta hegaluze-tartarearekin eta tomate-ozpin-olioarekin

Barazkiak azalore-kremarekin eta tipulin-olioarekin

Jarraian Arrain platera

Bakailo-solomoa, azalore-purearekin eta pikillo emultsioarekin

Eguneko arraina plantxan, tomate ozpin olioarekin eta patatak labean

Txipiroi patagonikoa bere tintan pilaw arrozarekin

Hurrengoa Haragi platera

Txerri-masaila curry gorriarekin eta batata purearekin

Arkumea labean entsalada berdearekin

Behi entrekota patata frijituak eta pikillo piperrak

Bukatzeko postrea

Brioche torrada karamelatua

Sasoiko fruta

Hostore-hostopilak izozkiarekin

Gazta tarta izozkiarekin

Adierazitako platerak alergenoen
aztarnak izan ditzakete
Alergenoei buruzko informazioa
beharrez gero gure zerbitzariei
galdetu mesedez



35,00 € (BEZ barne)
Edaria barne
Ogi zerbitzua 1€

**Weekend menú
16 – 17 September
Lunch service**



El menú de hoy

Today's Menu

Starters

Pocha beans with clams in a green sauce

Fish pie with cocktail sauce

Peppers stuffed with cod, piquillo peppers emulsion and cuttlefish ink cream

Sliced tomato with avocado and tuna tartar and tomato vinaigrette

Vegetables with cauliflower cream and chive oil

Fish

Cod loin confit with cauliflower cream and piquillo pepper emulsion

Grilled fish of the day with tomato vinaigrette and baked potatoes

Patagonian squid in its own ink with rice pilaw

Meat

Pork cheek with red curry and sweet potato puree

Roasted lamb with salad

Matured beef entrecote with roasted piquillo peppers and chips

Dessert

Caramelized brioche French toast

Seasonal fruit

Cheese cake with ice cream

Puff pastry millefeuille with ice cream

**35,00 € (VAT included)
Beverages included
Bread Service 1€**

The dishes indicated
may contain traces of
allergens. Please inform our
waiting staff if you have any
allergies or food intolerances



Menu week-end
Septembre 16 - 17
Service de déjeuner



El menú de hoy

Today's Menu

Entrées

Haricots pochés aux palourdes dans une sauce verte

Tourte de poisson à la sauce rose

Poivrons farcis à la morue, émulsion de poivrons piquillos et crème d'encre de seiche

Tomates avec avocat et tartare de thon et vinaigrette de tomates

Légumes à la crème de chou-fleur et à l'huile de ciboulette

Plat de poisson

Filet de cabillaud à la crème de chou-fleur et emulsion de poivrons du piquillo

Poisson du jour grillé avec vinaigrette de tomates et pommes de terre

Calmar de Patanogie dans sa propre encre avec du riz pilaf

Plat de viande

Joue de porc ibérique avec purée patates douces et curry rouge

Agneau rôti avec salade verte

Entrecôte de bœuf avec poivrons du piquillo rôtis et frites

Dessert

Pain perdu brioché caramélisé

Fruits de saison

Millefeuille de pâte feuilletée avec crème glacée

Gâteau au fromage avec de la crème glacée

Les plats indiqués sont
susceptibles de contenir
des traces d'allergènes.
En cas d'allergie ou d'intolérance
alimentaire, veuillez le
communiquer
à notre personnel de services



35,00 € (TVA inclus)
Boissons comprises
Service de pain 1€